

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa;

1. Variasi telur dan *carboxyl methyl cellulose* (CMC) yang terbaik terdapat pada sampel JB1 yaitu 16gram telur dan 0,50% CMC.
2. Karakteristik mi jagung kering yang terbaik sesuai SNI 01-2974-1992 pada kadar air adalah sampel JA5 (15gram; 1,50%), kadar abu adalah sampel JA1 (15gram; 0,50%), kadar protein adalah JB1 (16gram; 0,50%), kadar karbohidrat adalah JA1 (15gram; 0,50%). Sedangkan uji organoleptik diperoleh sampel terbaik pada uji kesukaan warna adalah JB1 (16gram; 0,50%), uji aroma adalah JA5 (15gram; 1,50%), uji rasa adalah JB1 (16gram; 0,5%), dan uji tekstur adalah JB1 (16gram; 0,50%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis memberikan saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Perlu dilakukannya analisa lanjutan mengenai kandungan gizi mi yang lain seperti serat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam menentukan bahan tambahan (aditif) untuk meningkatkan nilai kadar gizi dan daya simpan mi jagung kering.
3. Perlu dilakukannya perbaikan terhadap logo pemasaran agar lebih menarik.